

MYCOFERM CRIO-SP

MYCOFERM CRIO-SP è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus* selezionato in Francia nella regione dello Champagne. MYCOFERM CRIO-SP è un lievito criofilo molto resistente all'alcol. MYCOFERM CRIO-SP è un ceppo "varietale" che rispetta le caratteristiche originali dell'uva ed è particolarmente indicato per la produzione di vini frizzanti e spumanti.

Caratteristiche generali ed applicazioni

MYCOFERM CRIO-SP è caratterizzato dalla sua elevata resa zucchero/alcol, dalla breve fase di latenza e dalle veloci fermentazioni che porta a termine anche in condizioni critiche. È un ceppo raccomandato per la produzione di vini bianchi ed in particolare per:

- ✓ Avere ri fermentazioni regolari.
- ✓ Fermentazioni con gradazioni alcoliche elevate
- ✓ Fermentazioni di mosti e vini a bassa temperatura (a partire da 9°C)
- ✓ Ottenere vini morbidi grazie alla media produzione di glicerolo
- ✓ Fermentare gli zuccheri residui delle vinacce per la distillazione, dov'è importante la resa zucchero alcol

Caratteristiche enologiche

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae* (*Bayanus*)

Temperatura di fermentazione: tra 15 e 25°C

Resa zucchero/alcol: 16 g di zucchero/1% di alcol

Tolleranza all'alcol: 16% vol.

Resistenza alla SO₂ libera: 50mg/l

Produzione di schiuma: bassa

Produzione di glicerina: 5-7 g/l

Produzione di acidità volatile: molto bassa (<0,15 mg/L)

Produzione di acetaldeide: molto bassa (<20 mg/L)

Produzione di alcoli superiori: bassa

Produzione di H₂S: bassa

Produzione di SO₂: <10 mg/l

Note: MYCOFERM CRIO-SP ha fattore Killer K2

Dosaggio

Il dosaggio suggerito di MYCOFERM CRIO-SP è di 20 g/hl in condizioni normali. In condizioni critiche (es. arresti di fermentazione con elevato grado alcolico) si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.

IMPORTANTE: è caldamente raccomandato l'uso di attivanti e bio-regolatori come ZIMOVIT, NUTROZIM, CREA-FERM e ZIMOCELL (bioregolatore-stabilizzante) per sfruttare appieno le caratteristiche di MYCOFERM CRIO SP.

Modalità d'uso

Preparare in un secchio pulito una soluzione zuccherina al 5%, pari a 10 litri per ogni kg di MYCOFERM CRIO-SP da dosare. Utilizzare acqua possibilmente dechlorata, alla temperatura di 35-38°C. Aggiungere i lieviti mescolando delicatamente la soluzione. Dopo 10 minuti mescolare ancora delicatamente ed attendere altri 10 minuti per la corretta reidratazione. Nei successivi 10 minuti (quindi entro e non oltre i 30 minuti totali,) aggiungere i lieviti alla massa da fermentare, verificando che non ci siano sbalzi di temperatura oltre i 10° C tra la biomassa ed il prodotto da fermentare, nel qual caso provvedere ad una graduale acclimatazione.

Confezioni

Il lievito è disponibile in pacchetti sottovuoto da 500 g.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto e nella confezione integra. Richiudere con cura le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere usate nel minor tempo possibile.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

Conforme al documento:

**"FONDAZIONE E. MACH
ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE:
LIEVITI SECCHI ATTIVI (L.S.A.)
AD ALTA VITALITA' E PUREZZA"**
Certificato AQA n. 080/P data 23.07.2007

* la garanzia circa l'alta vitalità del prodotto ha una durata di 24 mesi a partire dalla data di Confezionamento, indicata sul rapporto di conformità, con conservazione del prodotto a T≤10°.